Ausgabe 26 – November 2018

Verkehrsverband Tösstal / Zürcher Oberland

FORUM

Zeitschrift des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland

EDITORIAL

Die Meteorologen von Meteo Schweiz stellen eine Häufung von extrem warmen Sommern fest. Der Sommer 2018 ist der dritte in kurzer Folge, der im landesweiten Mittel 15 Grad übersteigt. Vor der markanten Sommererwärmung ab den 1980er-Jahren stiegen nur die wärmsten Sommer über 13 Grad. Kühle Sommer sind seit den 90ern aus dem Sommerklima der Schweiz verschwunden. Gemessen wurden auch extrem viele Sonnenstunden, vergleichbar mit 2003. Im August stieg die Sonnenscheindauer nördlich der Alpen auf 120 bis 130 Prozent der Norm. All das hatte auch Einfluss auf die Vegetation. Die Früchte von Bäumen und Sträuchern reiften mit den hohen Temperaturen aussergewöhnlich schnell. Die Früchte wurden im Durchschnitt 18 Tage früher reif als sonst.

All diese Einflüsse bescherten uns eine Rekordernte. Bald wusste man nicht mehr, wohin damit. Der Spruch «An apple a day keeps the doctor away» wurde beherzigt, aber dennoch blieben kiloweise Früchte übrig, die man zu feinem Apfelmus, eingemachten Birnenschitzen oder zu Quittenkonfitüre verarbeiten musste. Ich freue mich aber jetzt schon darauf, diese in der kälteren Saison zu geniessen.

Mit fruchtigen Grüssen
Rita Gröbli, Präsidentin
Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Der Apfel – vom himmlischen Gebirge ins Zürcher Oberland!

«Pyrus malus/Malus sylvestris» ist die lateinische Bezeichnung für den Wildapfel und «Malus domestica» für die kultivierten Sorten. Der Apfel zählt botanisch zu den Rosengewächsen (Rosaceae). Der wilde Holzapfel war eine harte und saure Frucht, bis zu den feinen Tafeläpfeln war es ein über zehntausendjähriger Prozess.

Text von **Henning Gietenbruch**, Fotos: **zVg**

Der bisher älteste Apfelfund – ein Holzapfel – stammt aus einer 6000 Jahre alten Bandkeramikersiedlung bei Heilbronn. Durch Züchtung, Selektierung und Veredelung entstanden ständig neue Sorten oder alte Sorten wurden weiterentwickelt. Schätzungsweise gibt es heute etwa 25 000 Apfelsorten auf der Welt!
Ursprünglich galt als Heimat des Kulturapfels «Alma Ata – Stadt der Äpfel» in Kasachstan. Durch die Möglichkeiten der DNA-Analyse wurde man aber weiter östlich am Tien-Shan-Gebirge = «das himmlische Gebirge» fündig. Diese Bergregion an der Seidenstrasse gilt heute als Wiege des Apfels.
Die Griechen brachten den Kulturapfel von ihren Eroberungszügen mit nach Griechenland. Der Philosoph und Naturhistoriker Theophrastus, 371–287 vor Christus, hat in seiner «Historia Plantarum» bereits den Apfelbaum beschrieben.
In der griechischen Mythologie gibt es den goldenen Apfel der Eris, der Göttin des Streits und der Zwietracht. Zu der Hochzeit des Peleus und der Thetis waren alle olympischen Götter bis auf Eris eingeladen. Aus Rache wirft sie einen Apfel mit der Aufschrift «der Schönsten» unter die Göttinnen, um Zank und Streit hervorzurufen. Paris, ein trojanischer Königssohn, soll die Entscheidung fällen (Urteil des Paris) und wählt Aphrodite, die Liebesgöttin, als Schönste, was dann zum Trojanischen Krieg führt.



Um 1900 gab es in der Schweiz weit über 3000 Obstsorten, heute sind es noch etwa 2000 (Äpfel, Birnen, Steinobst, Beeren). Davon brauchen die meisten Sorten einen besonderen Schutz, da sie zum Teil nur noch auf wenigen Bäumen gedeihen. In der gleichen Zeitspanne ging die Zahl der Feldobstbäume um 80 Prozent zurück. «ProSpecieRara» gibt seit über 35 Jahren Gegensteuer und engagiert sich für eine lebendige Obstvielfalt.

Von Griechenland gelangten die Apfelkulturen mit den Römern nach Italien und später bis an den Rhein. In Helvetien und Germanien gab es zuvor nur den Holzapfel, die Veredelungstechnik, das Pfropfen (lat. propagare



2018 ist ein Jahr der Apfelschwemme! Die Apfelbäume kompensieren das magere 2017. Bild: istock

= fortpflanzen), lernte man von den Römern. Sortenreine Apfelbäume kann man weder durch Samen (generative Vermehrung) noch durch Stecklinge vermehren, alle Sorten müssen gepfropft werden (vegetative Vermehrung). Die Unterlagen bestimmen die Qualität und den Ertrag des Baumes. Für viele Böden und fast jede gewünschte Grösse des Baumes gibt es heute die passende Unterlage. Der Boden sollte vorzugsweise leicht sauer sein (5,5 bis 6,5 pH).
Es wird geschätzt, dass es heute über 25 000 Apfelsorten in der Welt gibt, über 70 Prozent der weltweiten Obsternte sind Äpfel, doch nicht jeder Apfel wächst in jedem Klima. Wichtige Unterscheidungs- und Qualitätsmerkmale sind heute nicht nur der Geschmack und das Aussehen, sondern auch Reife, Lagerfähigkeit und Grösse.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland, Goldistenstrasse 19, 8625 Gossau ZH
Redaktion:
Rita Gröbli (Leitung), Henning Gietenbruch, Heinz Ruf, Bruno Bähler
Erscheinungsweise: einmal pro Jahr
Auflage: 500 Ex.
Konzept, Realisation, Inserate:
Textaid Buch- und Kunstverlag, Gewerbestrasse 18, 8132 Egg bei Zürich
Tel. +41 44 986 10 00
Mail: info@textaid.ch, www.textaid.ch

Veredelung von Apfelbäumen im Mittelalter

Bis weit ins Mittelalter gilt der Apfel auch als Reichsapfel als ein Symbol für Macht, Herrschaft und Vollkommenheit. Johann Wolfgang von Goethe pries im «Faust» die Frucht. Wobei er die zwei «schönen Äpfel» durchaus bewusst doppeldeutig eingesetzt hatte.
Der Apfel ist seit Urzeiten ein Symbol für Liebe, Sexualität, Fruchtbarkeit und Reichtum. In Babylon wurde die Göttin des Krieges und des sexuellen Begehrens, Ischtar, mit dem Symbol des Apfels verbunden, bei den Griechen war es Aphrodite.
Berühmt wurde die Frucht durch die Bibel. Auch wenn dort nie von einem Apfel die Rede ist, so ist die «verbotene Frucht» Grund



für die Vertreibung aus dem Paradies. Dem willenlosen Adam soll damals ein Apfelbissen im Hals stecken geblieben sein – bis heute erinnert in unserem Sprachgebrauch die Bezeichnung «Adamsapfel» an diesen sündigen Vorfall.
Im christlichen Kulturkreis gilt der Apfel seither als Symbol der Sünde, der Versuchung und des Bösen. Bei manchen christlichen Prozessionen wurde bis ins 18. Jh. ein Apfelbäumchen mit einer künstlichen Schlange mitgeführt. Andererseits wird Maria oft mit einem mit Äpfeln spielenden Jesuskind dargestellt.

«An apple a day keeps the doctor away»

Diese englische Redensart hat durchaus einen wissenschaftlichen Hintergrund: Ein Apfel enthält viele Vitamine und Mineralstoffe, besonders Vitamin C und Kalium. Auch ist er reich am Ballaststoff Pektin – das ist wichtig für eine gute Verdauung und ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl. Die enthaltenen Flavonoide (sekundäre Pflanzenstoffe) haben eine positive Wirkung auf das Immunsystem, können entzündungshemmend wirken und sogar das Risiko für bestimmte Krebsarten senken. Ein Apfel besteht ausserdem zu etwa 85 Prozent aus Wasser– somit ist er relativ kalorienarm. Übrigens: Die meisten Vitamine stecken in der Schale oder direkt darunter. Also Äpfel immer mit der Schale essen!
Die Heilkraft des Apfels ist aber schon seit der Antike bekannt. Schon bei Dioskurides findet der Apfel Erwähnung. Er berichtet über die zusammenziehende Eigenschaft unreifer Äpfel, reife dagegen schwächten die Nerven und verursachten Blähungen. Hildegard von Bingen berichtet über die zusammenziehende Kraft der Blätter, Blüten und Triebe, wenn sie im ersten Ausbrechen zur Frühlingszeit sind, weil sie dann zart und heilkräftig sind wie die jungen Mädchen, bevor sie Kinder bekommen. Den Saft der Blätter und Triebe empfiehlt sie für Umschläge und Wickel bei Glieder-, Leib- und Kopfschmerzen und rät Gesunden wie Kranken zum Verzehr gekochter und gebratener Äpfel. Interessanterweise nicht zum Genuss von rohen Äpfeln.

Neuer Saft aus alten Sorten

Aus einem Fundus von 800 alten Schweizer Sorten haben sich die Vereinigung Fructus und die Forschungsanstalt ACW auf die Suche gemacht. Die Kriterien: robust gegenüber Krankheiten, gute Anbau- und Verarbeitungseigenschaften und ausgezeich-

neter Saft. Die Apfelexperten von Fructus und der Agriscope Changins Wädenswil ACW haben sich in den vergangenen Jahren durch hunderte von Apfelsorten gegessen und dabei alte Sorten neu entdeckt, aber auch bekannte Mostapfelsorten degustiert wie Bohnapfel, Blauacher, Wädenswil oder Schneiderapfel. Bei der Saftdegustation haben sich manche Sorten als sehr zuckerreich erwiesen (Wildmuser), während andere durch hohen Säuregehalt (Engishofer) aufgefallen sind. Gemischt mit meist süssem Tafelobst, das nicht die erforderlichen Richtlinien erfüllt, können daraus sehr gute Säfte entstehen.

Alte Sorten, die eine geringe Feuerbrandanfälligkeit und gute Qualitätsmerkmale aufweisen, haben gute Chancen, dass sie künftig vermehrt gepflanzt und genutzt werden. Zu diesen Sorten gehören der Heimenhofer, Bohnapfel, Graue Hordapfel oder der Schneiderapfel.

Den ausführlichen und sehr interessanten Schlussbericht finden Sie unter www.fructus.ch

Voller Einsatz für alte Äpfel

Pomologen sind Apfelforscher aus Leidenschaft! Der Effretiker Klaus Gersbach wurde für seine Forschungen zu alten Apfelsorten mit dem Dr. Rudolf Maag-Preis ausgezeichnet. Mit dem Preisgeld führt er als Pensionierter ein Wildapfelprojekt durch.

Klaus Gersbach hat 16 Jahre lang den Verein Fructus als Präsident geleitet. Im April 2015 hat er das Präsidium mit 67 Jahren abgegeben. Sein Einsatz hat Frutus einen Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde eingebracht. Er ist weiterhin für Fructus tätig und frönt seiner Leidenschaft für alte Apfelsorten.

ProSpecieRara

Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren. Ebenso wie Fructus setzt sich ProSpecieRara für die Erforschung und den Erhalt von alten Obstarten ein.

Ungleich verteilte Obstarten: Bei der Sammlung von alten Obstsorten machen Apfelbäume mit einem Drittel den grössten Anteil der aufgenommenen Meldungen aus. Jede fünfte Meldung ist ein Birnbaum. Den höchsten Apfelanteil haben die Kantone Thurgau und Sankt Gallen, dicht gefolgt von Bern. Nid- und Obwalden sind die zwei Kantone mit dem höchsten Birnenanteil.

Gefährdete Vielfalt: Die grösste Sortenvielfalt findet man heute noch in den Regionen, wo Obstbau nicht als Erwerbszweig, sondern in erster Linie für die Selbstversorgung genutzt wird: zum Beispiel im Berner Oberland oder im Zürcher Tösstal. Insgesamt wurden rund 2500 Apfel-, Birnen- und Steinobstsorten registriert. Mehr als zwei Drittel davon sind schweizerische Sorten. Etwa drei Viertel der erfassten Sorten müssen als hochgradig gefährdet eingestuft werden.

Apfelsorten römischen Ursprungs

Api > Kleiner Api > Api rouge, > Pomme Dieu > Welscher Taubenapfel

Ursprung: Altes Rom, 2. Jahrhundert vor Christus. 1150 n. Chr. König Konrad III. (1138 – 1152) aus dem Hause der Stauffer brachte die Apfelsorte Api nach Deutschland. Der lagerfähige



Apfel hat weisses, festes Fleisch, ist mässig saftig, hat wenig Säure, ist vorherrschend süss und angenehm gewürzt.

Die **Sternapi-Sorte** ist eine der ältesten Apfelsorten. Diese Sorte ist bekannt durch ihre fünfkantige Form. Das älteste Dokument über den Sternapi stammt von einem Pomologen namens Jean



Bauhin (1541–1613). Er hat den Sternapi «Pomum Pentagonum» genannt. Es sind zwei Zeichnungen vom Sternapi überliefert, die von ihm stammen. Die Frucht ist von fünfeckig-sternförmiger Form, mittelgross bis eher klein und hat gelblichweisses Fruchtfleisch. Laut dem Pomologen Olivier de Serres soll der Sternapi aus der Römerzeit stammen. Der Apfel hat geringe Essqualität, ist aber die botanische Urform eines Apfels. Vorgestellt wurde er an der GV von Fructus am 25. Januar 2003.

Usterapfel, der alte Star aus dem Zürcher Oberland

Der **Usterapfel** (Darstellung aus Kessler, 1947) wird auch Zitronenapfel oder Zitrönler, Ankebälleli, Züriapfel, Goldapfel, Chnuppenapfel, Winterthurapfel, Schlatterapfel oder Chridebüchsler genannt.

Einst war der Usterapfel die häufigste Sorte im Kanton Zürich. Noch heute ist er der beliebteste, bekannteste und auch der verbreitetste Süssapfel in der Schweiz.

Um 1750 soll er aus den Niederlanden von einem Herrn Blatter von der Burg in Uster, der als Offizier in den Niederlanden gedient hatte, eingeführt worden sein. Zuerst «Blatter Apfel» genannt, wurde die Frucht in der Gegend von Uster bald unter dem noch heute gültigen Namen vermehrt und gehandelt. Der Ustemer Pomologe Gottfried Mülli meint aber, dass der Usterapfel aus der Gegend von Orléans stammt. In seinem Obstgarten in Winikon hat er rund 150 Apfelsorten veredelt, das heisst auf Trägerbäume gepfropft.

Die Beliebtheit hat aber noch einen weiteren wichtigen Grund! Aus dem vorletzten Jahrhundert ist ein Rechtsstreit vor dem Herrliberger Gericht belegt. Die damals öfters sauren Zürcher Weine wurden mit dem süssen Usteröpfelsaft «verbessert». Dies war der Hauptgrund für die starke Verbreitung des Usterapfels. Er eignet sich eben sehr gut für



süssen Apfelmost und für «Öpfelstückli» als Kompott oder zum Dörren. Besonders fein ist das Usterapfel-Kompott, wenn die Öpfelstückli mit karamellisiertem Zucker zubereitet werden.

Eine Buchempfehlung für Liebhaber:

Pfau-Schellenberg, Gustav
Lienhard, Luc
100 alte Apfel- und Birnensorten



Das Meisterwerk «Schweizerische Obstsorten», 1. Auflage 2017, 280 Seiten, durchgehend farbig illustriert mit 100 Zeichnungen und über 120 Fotos.
Gebunden, 30 x 24 cm, 1852 g
Haupt Verlag, CHF 49.00 (UVP)

Herbsttagung im Klang-Maschinen-Museum

30 Personen nahmen an unserer Herbsttagung im neu eröffneten Klang-Maschinen-Museum am 3. November 2017 in Dürnten teil. In der ehemaligen Seidenfabrik Dürnten hat Urs Bertschinger seinen Traum eines Kultur- und Begegnungsorts für die breite Bevölkerung verwirklicht. Leider ist der charismatische Unternehmer im Mai 2018 mit 66 Jahren überraschend gestorben.

Text von **Rita Gröbli,** Fotos von **Henning Gietenbruch**

Die Delegierten waren hell begeistert von den Lokalitäten des Klang-Maschinen-Museums und tief beeindruckt ob der Fülle der vielen Antiquitäten, die in verschiedenen Räumen bestaunt werden konnten. Ins Auge stach die imposante Konzertorgel im grossen Saal, wo den Gästen später ein feines Nachtessen serviert wurde. Urs Bertschinger führte persönlich durch die sensationelle Ausstellung, welche die gesamte Bandbreite der mechanischen Musikinstrumente zeigt, «und wie diese Musikautomaten in das kulturelle und gesellschaftliche Leben vergangener Epochen eingebunden waren und unser Leben bis heute prägen und bereichern», rief er begeistert aus.





















Von Zylindermusikdosen, Flötenschränken, Puppenautomaten zu selbstspielenden Klavieren, Orchestrien und Phonographen war alles zu sehen. Man spürte seine Freude und seinen Stolz, dass es ihm gelungen war, dieses einmaliges Museum zu schaffen. Ein eindrücklicher Anlass, der bei den Delegierten noch lange nachhallen wird. Weitere Infos unter www.seidenfabrik.ch

Holzbau kennt kein Limit!

Die Firma Moser Holzbau AG in Gossau ZH erstellt Holzbauten in modernster Machart aus natürlich nachwachsenden Baustoffen. Sie realisiert mit 30 bestens ausgebildeten Mitarbeitenden Neu- und Umbauten kosteneffizient und termingerecht, nicht nur im Zürcher Oberland, sondern in der ganzen Deutschschweiz.

Text von **Rita Gröbli**, Fotos: **zvg**

Die Zimmerei wurde als Jakob Moser Holzbau 1972 im Goldacher in Grüt geründet. 1977 zieht die Firma nach Gossau ins Industriequartier um. Jakob Moser setzte immer auf effiziente, neue Produktionstechnologie und bedachtes Firmenwachstum. Diese Tradition wird auch nach der Überführung der Zimmerei von Jakob Moser Holzbau AG zur Moser Holzbau AG von Reto Moser und Michael Widmer fortgesetzt. 2014 wurde die neu erstellte Elementfabrikationshalle in Betrieb genommen, 2016 zügelt die Firmenleitung in den neuen grosszügigen Elementbau. Die Moser Holzbau AG hat sich in den letzten Jahren unter anderem spezialisiert auf Ein- und Mehrfamilienhäuser in Elementbauweise. Gebäudeteile werden in der Werkhalle mittels einer CNC-gesteuerten Multifunktionsbrücke vorgefertigt und innerhalb kurzer Zeit auf dem Bauplatz montiert. Ökologisches Bauen mit schadstoffgeprüften Naturmaterialien sorgt für massgeschneiderte Lösungen.



Der Firmensitz der Moser Holzau AG im Industriegebiet von Gossau ZH.



Die zwei jungen Firmeninhaber, Reto Moser (rechts) und Michael Widmer.

Die Auftragslage der Moser Holzbau AG ist dank der jahrelangen vorausschauenden Strategie des Firmengründers Jakob Moser gut bis sehr gut. Doch die beiden neuen Besitzer sind sich bewusst, dass auch andere Zeiten kommen können. Es heisst daher vor allem, den gut ausgebildeten Mitarbeitenden Sorge zu tragen, denn sie sind massgeblich am Erfolg beteiligt, und mit dem technischen Neuerungen Schritt zu halten. Eine gute Marktlage kann sich ganz schnell wieder ändern.

Spektakuläres Objekt

Nach dem tragischen Brand im Zunfthaus Zimmerleuten in Zürich erhielt die Moser Holzbau AG den Auftrag, den Dachstock neu aufzubauen und weitere Sanierungsarbeiten auszuführen. «Eine intensive und sehr anspruchsvolle Arbeit», wie Michael Widmer ausführt. «Umbauten und Sanierungen verlangen eine subtile, differenzierte Planung und Ausführung. Bei historisch wertvoller Gebäudesubstanz ist ein guter Kontakt zu den Behörden und den Fachplanern oft ein entscheidender Faktor», ergänzt Reto Moser.


Das Zunfthaus Zimmerleuten in Vollbrand …


… und in neuem Glanz nach der Sanierung.

SAVE THE DATE

Wir freuen uns, Sie am **Freitag, 28. Juni 2019,** zu unserer 110. Delegiertenversammlung nach Wetzikon einzuladen. Der organisierende Verein wetzikontakt hat ein äusserst interessantes Programm mit der Besichtigung des GZO Spitals Wetzikon zusammengestellt. Die GZO ist zuständig für die gesundheitliche Versorgung des ganzen Bezirks Hinwil und gewährt uns einen Einblick in das moderne Gesundheitssystem unserer Region. Eine detaillierte Einladung folgt.

Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Gluschtige Rezepte aus dem Zürcher Oberland

Aus dem grossen Rezept-Fundus von Henning Gietenbruch, dipl. Hotelier/Restaurateur, veröffentlichen wir in loser Folge saisonale Oberländer Spezialitäten.

TÖSSTALER STEINSUPPE

Nach einer Idee und Geschichte von Charlotte Starck

Dies ist ein Rezept mit offenem Ausgang! Es hilft Spannungen unter den Eingeladenen zu minimieren oder sogar Feindschaften unter Nachbarn zu beenden. Bestens geeignet, um an warmen sonnigen Herbsttagen das Dreibein mit dem Suppenhafen im Garten zu aktivieren. Ein zünftiges Feuer bringt das Wasser nun zum Kochen.
Laden Sie Freunde, Bekannte, Nachbarn und weniger beliebte Mitmenschen zur Steinsuppe ein!
Jeder soll Zutaten zur Suppe nach seinem Gusto mitbringen. Fleisch, Geflügel, Würste, Gemüse, Tomaten, kleine Teigwaren, Kräuter, Reibkäse und Gewürze. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.
Sie selber sorgen für das Feuer und den Suppenhafen, halten kleinere saubere Bollensteine bereit. Jeder Gast gibt nun seine Gaben zur Suppe und einen kleinen Bollenstein, den er mit Gedanken an die Gästeschar auch in den Kochhafen gibt.
Während die Suppe kocht, die Party lebhafter wird und die Steine sich im Suppenhafen durch bollern bemerkbar machen, nehmen die Diskussionen zu – und vielleicht oder sogar sicher – reden die Gäste über die eigenartige Suppe und kommen sich so näher. Rühren nicht vergessen!
Spätestens nachdem Sie die Suppe abgeschmeckt und verteilt haben, wird die Stimmung der Gäste aufgehellt sein! En Guete!

Sucht-Guezli à la Erika

Ein verblüffend einfaches Rezept mit grosser Wirkung! Oft sind die Guezli schon gegessen, bevor sie zu einer Mostcreme mit Usterapfelstückli serviert werden!

Zubereitung

120 g Vollrahm mit 120 g Zucker, einem Päckli Vanillezucker und einer Prise Salz in einer passenden Pfanne aufkochen. 200 g Mandelblättchen dazugeben und mischen.
Die Masse gleichmässig auf ein mit Backpapier belegtes Backbleich verteilen. Im Backofen bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten hellbraun backen. Gut im Ofen beobachten! Auskühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen. In einem luftdichten Behältnis aufbewahren. In der Regel bleiben aber keine zur Aufbewahrung übrig!

Mitglieder Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

VERKEHRSVEREINE

Verein	Präsident/in	Strasse	PLZ	Ort	Telefon
Bäretswil	Schnorf Stephan	Hüttenstrasse 37	8344	Bäretswil	044 939 18 16
Bauma	Bähler Bruno	Im Holderbaum 21	8494	Bauma	052 386 22 41
Fehraltorf	Pedrett Curdin	Weiherholzstrasse 30	8320	Fehraltorf	044 954 33 92
Fischenthal	Stäheli Konrad	Tösstalstrasse 320	8497	Fischenthal	055 245 17 12
Gossau ZH	Raffi Gianni	Goldistenstrasse 14	8625	Gossau	044 935 58 80
Hinwil	Jenny Peter	Diensbach 42	8340	Hinwil	044 937 27 53
Hittnau	Locher Werner	Burgwiesenstr. 15	8335	Hittnau	044 950 19 82
Hombrechtikon	Frei Urs	Bahnhofstrasse 4	8714	Feldbach	055 244 57 37
Illnau-Effretikon	Rüegsegger Patrick	Rappenstrasse 9	8308	Illnau	079 626 26 75
Mönchaltorf	Eberle Elisabeth	Langenmattstr. 48	8617	Mönchaltorf	044 948 14 53
Pfäffikon ZH	Frei Christoph	Spitalstrasse 4	8330	Pfäffikon	079 287 39 89
Russikon	Berlinger Margrit	Eggbrunnenweg 31	8332	Russikon	044 954 04 69
Rüti-Tann	Meier Ruedi	Talgartenstrasse 18	8630	Rüti ZH	055 535 23 00
Sternenberg	Götz Karin	Felseneggstr 10	8499	Sternenberg	052 394 11 69
Turbenthal	Rüegg Daniel	Ramsberg	8488	Turbenthal	052 385 24 64
Uster Tourismus	Voegeli Fred	Rebenweg 1	8610	Uster	044 940 43 47
Volketswil	Gyr Rolf	Austrasse 30	8604	Volketswil	043 444 95 94
Wald	Weber Martin	Stigweidstrasse 31	8636	Wald ZH	055 246 60 64
wetzikontakt	Lutz Marco	Mittelweg 5	8620	Wetzikon	044 930 10 24
Wila	Bruno Daniela	Höhenstrasse 25	8492	Wila	052 385 32 02
Zell	Holzer Fritz	Spiegelacker 17	8486	Rikon	052 383 37 36

Die Guyer-Zeller-Wanderwege

Herbstzeit ist Wanderzeit. In der neu überarbeiteten Wanderkarte der Guyer-Zeller-Wanderwege finden Sie nicht nur das Kartenmaterial über den romantischen Wanderweg, sondern auch viel Wissenswertes über den berühmten Zürcher Oberländer Zeitgenossen Adolf Guyer-Zeller.
1839 in Neuthal, Gemeinde Bäretswil, geboren und aufgewachsen, trieb es ihn nach seiner Ausbildung in die weite Welt, von wo er als gewiefter und vermögender Geschäftsmann zurückkehrte. Über seine Liebe zu Eisenbahnen, den Bau der Wanderwege und vieles mehr erfahren Sie auf der Rückseite dieser handlichen Wanderkarte.
Die Wanderkarte ist zum Preis von Fr. 12.– bei der Gemeindeverwaltung Bauma zu beziehen, Tel. 052 397 70 20, oder in den Buchhandlungen.



Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Märkte 2018/2019

WINTERTHURER WIEHNACHTSMÄRT
23. November bis 23. Dezember,
Mo bis Fr 11 bis 20.30; Do 11 bis 21 Uhr
Sa+So 11 bis 19 Uhr
in der Altstadt von Winterthur

WETZIKER ADVENTSDORF
Donnerstag, 29. November, bis Samstag, 22. Dezember
Do- 17–21 Uhr, Sa, 12–21 Uhr

USTER MÄRT
Donnerstag, 29. November , 10 bis 22 Uhr
Freitag, 30. November, 10 bis 21 Uhr
Ganze Innenstadt von der Bankstrasse bis zur Zentralstrasse

TURBENTHALER ADVENTSMARKT
Samstag, 1. Dezember, ab 9 Uhr
Gemeindehausplatz, Turbenthal

41. ROBEHUSER CHLAUSMÄRT
Samstag, 1. Dezember, von 9 bis 17 Uhr
Rössliplatz Robenhausen

BAUMER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, 1. Dezember
Hörnlistrasse, 12 bis 18 Uhr

PFÄFFIKER WEIHNACHTSMARKT
Samstag, 1. Dezember, von 11 bis 21 Uhr
vom Seequai bis zum Frohwieszentrum

GOSSAUER WIEHNACHTSMÄRT
Samstag, 1. Dezember, 14 bis 20 Uhr
Laufenbachstrasse/Zentrum Büelgass, Gossau ZH

HINWILER CHRISTKINDLI-MÄRT
Sonntag, 2. Dezember, von 13.30 bis 19 Uhr
In de Gass, Hinwil

GRÜNINGER WIENACHTS-MÄRT
Sonntag, 2. Dezember, von 11 bis 18 Uhr
im Stedtli, Grüningen ZH

USTER WEIHNACHTSMARKT
Donnerstag, 6. bis Sonntag, 9. Dezember
Donnerstag, 13. bis Sonntag, 16. Dezember
Donnerstag, 20. bis Sonntag, 23. Dezember

VORSCHAU 2019

BAUMER FRÜHLINGSMARKT
Freitag/Samstag, 5./6. April 2019
Bauma Dorf, 10 bis 19 Uhr

GOSSAUER FRÜELIGSMÄRT
Samstag, 5. Mai 2019
9 bis 15 Uhr, Marktplatz Zentrum Büelgass

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Melden Sie Ihre Veranstaltungen laufend an die Redaktion. Wir werden diese gerne veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter www.wetzikon.ch-Freizeit-Veranstaltungen, www.trzo.ch, oder bei den einzelnen Gemeinden.

Delegiertenversammlung

109. Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland vom 15. Juni 2018 in Gossau ZH.

Text von **Rita Gröbli**, Fotos von **Henning Gietenbruch**

Knapp 30 Personen nahmen an der 109. Delegiertenversammlung des Verkehrsverbands Tösstal/Zürcher Oberland teil. Vor der Versammlung erhielten die Delegierten Gelegenheit, die Firma Moser Holzbau AG in Gossau zu besichtigen. Das in zweiter Generation geführte Familienunternehmen ist bekannt für seinen innovativen Betrieb. «Bauen mit Holz ist unsere Leidenschaft» heisst das Credo des Unternehmens mit 30 bestens ausgebildeten Mitarbeitenden. Dieses ist vor allem spezialisiert auf ökologisches Bauen mit schadstoffgeprüften Naturmaterialien und ist Mitglied von «Holzbau Schweiz». Unter anderem weit über die Gemeindegrenzen bekannt geworden ist die Moser Holzbau AG auch durch den Wiederaufbau des Zunfthauses Zimmerleuten am Limmatquai in Zürich. In der Nacht zum 15. November 2007 wurde dieses durch einen Brand weitgehend zerstört, danach aber wieder originalgetreu erneuert.

Die Präsidentin Rita Gröbli eröffnete anschliessend die 109. Delegiertenversammlung. Alle Traktanden wurden einstimmig genehmigt. Für eine weitere Amtszeit wurden der Heinz Ruf, Kassier, und die Präsidentin mit Akklamation wiedergewählt. Rita Gröbli gab bekannt, dass dies ihre letzte Amtsperiode sein wird.

Die Präsidentin schloss die Versammlung mit dem Dank für die Gastfreundschaft und Grosszügigkeit an die Firma Moser Holzbau AG, die nicht nur eine Betriebsbesichtigung durchführte, sondern auch den Raum für die Delegiertenversammlung zur Verfügung stellte sowie grosszügig alle Getränke übernahm!

Die Delegierten genossen anschliessend ein feines Nachtessen mit verschiedenen Salaten und der Kassier Heinz Ruf outete sich als professioneller Grillspezialist. Ein gelungener Abend fand mit angeregten Gesprächen sein Ende.









